

Fortes de lebadura 75^a

A veinte huevos, cuatro taras de aceite frito y una libra de arucar, se amasan de noche las cuatro libras de masa y se pone en una bolsa nueva hasta la mañana q. este la masa lebadura, despues se le hechan los huevos, aceite y arucar y se quedan muy blandas, tienen de poro cuatro horas, se ponen en papeles mojados con aceite y el orno ha de estar tan fuerte q. un papel mojado con aceite se quemé.

Otras Fortes 76^a

A media docena de huevos media libra de miel y media de aceite tres taras de agua y salen 24 Fortes.

Tocino del cielo 77^a

Se clarifica una libra de arucar blana y en estando en punto el almibar se le hechan 16. yemas muy batidas y se pone todo a fuego lento hasta q. quede mas liquide q. los huevos moles, meneandolo sin cesar; luego q. está así se previene una tartora